saperlo meglio ne poterai assaguar & non serai gabato.

Gamari pieni.

O cali como e dutto nel capitolo precedete & co la ponta del coltellino apri li dex tramente il uentre tramezo legame & cauane fora tutta quella materia ch hanno nel uentre & i la coda & i le cianche mettendo apistar quella de la coda & de le cianche co amandole & co vn pocha dumapassa & atempo de ova mettirai co le dutte cose vn roscio douo o piu secundo la quantita ch vole far Item vn pocho di caso & vn pocho di petrosillo & maiorana tagliati menuti Et con questa compositione impierai li dutti gambari fregendoli i bono olio piano & ad ascio quanto piu sia possibile & si fusse tempo quadragesimale no gli metter ova ne cascio Et si ti piace per far varietate di impierli habi della mandole peste col Zuccaro & dellacqua rosata & impiene le cianche & vero lamitate dessi gabari de vn pieno Et laltra mita dellaltro.

Lione de mare.

I turali ben la bocca & quello buco ch ha sotto la coda co il bambace perch non esca for la bonta sua & mettilo cosi ascuitto acoier nel forno abellascio

o vero sopra il focolaro ben caldo & necto & scopato facendoli tutto atorno amodo dun cerchio di carboni vivi tanto dalargo ch noltochino Et questo si fa per ch si coca meglio & piu presto Et uoltalo spesso ch no se abrusci

Item se ti piace il poi allessar co acqua & aceto como ligamari facedolo bollir vn pezo piu secundo la descretione p ch e piu grosso e piu duro ch laltri gamari Et per suo sapor gli darai laceto.

Laguste.

I turali i soi buchi como e dutto di sopra & cocila i quello modo ch fai illione.

Strade.

O ale como ti par ch no uegrascia ne e pesce da farne stima.

carpani.

A lli lessar quando sonde grossi & anchi li poterai arrostir & frigirali essendo piccini.

I salmone e gentilissimo pesce & il suo naturale e dallessarlo & ancora fere be bono ad ogni altro modo ch lo cocissi.

Lasine.

O gliono esser frute ad ascio ch no le bruscino & per suo sapor gli darai la salsa verde overo lagresso verde.

Lactarvi.

O gliono esser frutti & per suo sapore